Le Marmellate autunnali

L'autunno, con l'abbondanza di frutta ci offre la possibilità di preparare tante golose marmellate, a partire da quelle a base di mele, forse in assoluto i frutti migliori per confezionare marmellate e gelatine, perché contengono acidità e pectina in giusto equilibrio.

Castagne, kiwi, mele, pere, caco, uva, fichi e melagrana sono i frutti utilizzati in questa coloratissima galleria di ricette, degna di particolare attenzione la marmellata di castagne da gustare con il gelato e panna montata o spalmata sulle crepes.

Inconfondibile per la sua magica trasparenza la gelatina di melagrana che si sposa bene con le carni di maiale, la selvaggina e il pollame.

In tutti i casi, va però ricordato, chele marmellate sono prelibatezze da usare in piccole quantità, in aggiunta e non in sostituzione alla frutta fresca. Dal punto di vista nutritivo, infatti, esiste un notevole divario fra il frutto fresco e la marmellata di quel frutto: il primo presenta un elevato contenuto di vitamine e uno scarso potere calorico, il secondo, al contrario, presenta un elevato potere calorico e un modesto apporto vitaminico.

Le Marmellate autunnali

Gelatina di Melagrana.....pag. 3

Marmellata di Caco e Lime..... 3

Marmellata di Kiwi..... 4

Marmellata di Mele cotogne..... 4

Gelatina di Uva..... 5

Marmellata di Pere e scorzette di Limone..... 5

Marmellata di Fichi..... 6

Marmellata di Mele renette..... 6

Marmellata di Castagne..... 7

Marmellata di Uva al timo..... 7

Gelatina di Melagrana

INGREDIENTI

1 kg di chicchi di melagrana
100 g di acqua
zucchero q.b.

Nel boccale metterete i chicchi della melagrana e l'acqua, cuocere 20 min 100° vel 1. Lasciare raffreddare e frullare 30-40 sec vel 6. Passare al setaccio. Raccogliere il succo, versarlo nel boccale pesandolo ed aggiungere lo stesso quantitativo di zucchero, cuocere per 90 min temp. varoma vel 1-2. Versare subito la gelatina nei vasi sterilizzati e caldi, tenendoli leggermente inclinati per prevenire la formazione di bolle d'aria. Chiuderli ed etichettarli.

CONSIGLIO: Si può realizzare un'insolita gelatina aggiungendo 100 gr di albicocche secche, 10 minuti prima della fine della cottura. Alternativa speziata per accompagnare le carni di selvaggina: aggiungere a inizio cottura un chiodo di garofano e un bastoncino di cannella, un'aggiunta di aceto balsamico alla fine.

Marmellata di Caco e Limone

INGREDIENTI

1 kg di cachi maturi
1 limone
500 g di zucchero

Lavare bene i cachi, privarli dei calici verdi e tagliarli a pezzi, metterli nel boccale con lo zucchero e il limone pelato a vivo.
Frullare 10 sec vel 5. Cuocere 45-50 min 100° vel 1-2.
Invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Kiwi

INGREDIENTI

1 kg di kiwi sbucciati
600 g di zucchero
il succo di 1 limone

Mettete nel boccale i kiwi tagliati a pezzi e frullare 10 sec vel 4; unire lo zucchero, il succo di limone e cuocere 60 min 100° vel 2 e 30 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti,poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Mele cotogne

INGREDIENTI

1 kg di mele cotogne
500 g di zucchero
1 limone
acqua

Sbucciare le mele, affettarle e irrorarle con il succo del limone. Versare lo zucchero nel boccale, coprirlo a filo con acqua, cuocere 15 min 100° vel 2. Aggiungere le mele e il succo di limone, continuare la cottura 30 min 100° vel 1. Lasciare raffreddare qualche minuto, frullare 30 sec vel 6. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

Gelatina d'Uva

INGREDIENTI

1,200 kg di uva nera
zucchero q.b.

Lavare l'uva, sgranarla e metterla nel boccale, frullare 10 sec vel 4-5 e 10 sec vel 6. Passare tutto al setaccio aiutandosi con le mani e rimettere il succo nel boccale pesandolo, aggiungere la stessa quantità di zucchero, cuocere 60 min temp varoma vel 2. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti ,poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Pere e scorzette di Limone

INGREDIENTI

800 g di pere
1 mela
450 g di zucchero
il succo di 2 limoni
la buccia di un limone non trattato

Sbucciare e fare a pezzi le pere e la mela. Tagliare a listarelle la buccia di un limone (solo la parte gialla) e farla bollire in acqua per 10 minuti. Mettere nel boccale la frutta a pezzi, unire lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere 40 min 100° vel 2.Unire le scorrette scolate e continuare la cottura 10 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Fichi

INGREDIENTI

800 g di fichi
400 g di zucchero
2 limoni

Lavare i fichi, dividerli a metà e metterli nel boccale. Aggiungere lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere 40 min 100° vel 2. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

CONSIGLIO:

per una variante gustosa: fare tostare 100 g di mandorle sbucciate e private della pellicina che le ricopre. Unirle alla marmellata a metà cottura. Proseguire la cottura come indicato nella ricetta.

Marmellata di Mele renette

INGREDIENTI

1 kg di mele renette sbucciate
300 g di zucchero
100 g di cacao zuccherato
2 caramelle di menta
1 limone non trattato
200 g di vino bianco secco

Mettere in fusione per 24 ore le mele tagliate a tocchetti, il cacao,il limone,(comprensivo della buccia) tagliato a fettine sottili, le caramelle di menta, lo zucchero e il vino bianco. Versare tutto nel boccale e cuocere 90 min 100° vel 2. Lasciare intiepidire e invasare.

CONSIGLIO:

Sostituire il cacao con altrettanto sciroppo di menta, da preferire uno sciroppo senza coloranti. Otterrete una marmellata davvero singolare e molto rinfrescante.

Marmellata di Castagne

INGREDIENTI

600 g di castagne lessate e sbucciate
500 g di zucchero
1 stecca di vaniglia
450 g di acqua
100 g circa di rum

Mettere le castagne sbucciate e prive di pellicine nel boccale, versare l'acqua e portare a bollore 10 min 100° vel 1; frullare 1min vel 6, aggiungere lo zucchero, la vaniglia e cuocere 30 min 100° vel 2. Togliere il boccale, lasciare raffreddare per 10 min poi versare il rum amalgamare per qualche minuto a vel 4. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

CONSIGLIO:

E' possibile ottenere una variante golosa aggiungendo alla purea di castagne 70 g di cacao amaro e procedendo come sopra.

Marmellata di Uva al timo

INGREDIENTI

600 g di uva da vino
300 g di mele
il succo di 1 limone
100 g di vino bianco secco
500 g di zucchero
1 cucchiaino di foglie di timo fresche

Lavare velocemente le foglie di timo e porle in un recipiente di vetro. Scaldare il vino nel boccale per 4 min 100° vel 1. Versarlo sulle foglie di timo e lasciare in fusione per 1 ora. Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle a cubetti emetterle da parte irrorate con succo di limone. Lavare l'uva, sgranarla dividere i chicchi a metà togliere i semi e metterli nel boccale, frullare: 10 sec vel 4-5. Aggiungere le mele, lo zucchero e cuocere 40 min 100° vel 1 e 50 min temp. varoma vel 2. Unire il vino aromatizzato al timo e continuare la cottura 10 min temp varoma vel 2. Invasare la marmellata calda.

CONSIGLIO:

Quando il timo è in fiori,i suoi fiori hanno un profumo delicato e intenso. Aggiungeteli alla vostra marmellata 10 minuti prima della fine cottura.